

OPINNÄYTETYÖ

SIRJA PASANEN

2013

**RUOKATUOTTEEN KEHITYS KEMIJOEN LOMA
OY:LLE**



**Rovaniemen
ammattikorkeakoulu**
University of Applied Sciences
LUC

**HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN
KOULUTUSOHJELMA**

Opinnäytetyö

RUOKATUOTTEEN KEHITYS KEMIJOEN LOMA OY:LLE

Sirja Pasanen

2013

Toimeksiantaja Kemijoen Loma Oy Anu Tammela

Ohjaajat Marja Tolonen-Martikainen, Merja Vankka

Hyväksytty _____ 2013 _____

Tekijä	Sirja Pasanen	Vuosi	2013
Toimeksiantaja	Kemijoen Loma Oy, Anu Tammela		
Työn nimi	Ruokatuotteen kehitys Kemijoen Loma Oy		
Sivu- ja liitemäärä	22 + 4		

Opinnäytetyöni keskittyy ruokatuotteen kehitykseen. Ruokatuotteen kehittämisessä on hyödynnetty Matkailun tuotekehittäjän käsikirjaa. Käsikirja on tarkoitettu pienyrittäjille jotka tekevät tuotekehitystä. Opinnäytetyössä käsitellään ruokatuotteen kehittämisen lisäksi vieraanvaraisuutta ja elämystä. Toiminnallisessa osiossa tein kolmen ruokalajin menun tarinoineen. Kerroin mistä raaka-aineet tulevat ja miten ruoasta saadaan elämys.

Ruokatuotteen kehitys aloitettiin yrityksen lähtökohdista ja yrittäjän ajatuksista ruokatuotteen kehittämisen suunnasta. Lähestyminen uudistettua ruokatuotetta kohtaan tapahtui luonnonmukaisia ja lähiraaka-aineita käyttäen. Luonnonmukaisilla raaka-aineilla tarkoitetaan raaka-aineita, mitä saadaan puhtaasta suomalaisesta luonnosta ja lähiruoalla tarkoitetaan lähituottajilta tulleita raaka-aineita.

Kemijoen Loma Oy on pienyritys, jonka toiminta on ihmisläheistä. Omistajat itse ovat tekemisissä asiakkaiden kanssa ja palvelevat heitä. Yrityksen vieraanvaraisuus kiteytyy omistajien ystävällisyyteen ja lämminhenkisyyteen.

Elämys tulee jokaisella ihmisellä henkilökohtaisesti ja jokainen kokee sen omalla tavallaan. Ajatuksena on luoda asiakkaille uusia makuelämyksiä. Kun ruoalla on tarina, mistä se tulee ja mistä ajatus ruoasta on lähtenyt, tuo se lisäarvoa syömiselle.

Työnaihe on ajankohtainen. Ruoan alkuperää tutkitaan nykyään enemmän ja ihmiset ovat kiinnostuneita siitä. Kokoajan mennään lähemmäs perusarvoja ja sitä lähtökohtaa, mistä on lähdetty. Ihmiset haluavat pitää huolta itsestään ja ihmiset ovatkin alkaneet vaatimaan puhtaampaa ja terveellisempää ruokaa.

Avainsana(t) ruokatuotteen kehitys, vieraanvaraisuus, elämys, lähiruoka

Author	Sirja Pasanen	Year	2013
Commissioned by	Kemijoen Loma Oy Anu Tammela		
Subject of thesis	Food Product Development for Kemijoen Loma Oy		
Number of pages	22 + 4		

The topic of this thesis is food product development. The Tourism Product Developer's Manual was used in the food product development process. The manual is mainly aimed at small-scale entrepreneurs who do product development. In addition to food product development, hospitality and experience are included in this thesis. The food product is a three course menu with stories of where the raw materials come from and how food can be made into an experience.

The food product development was approached using organic and local food. Organic food was defined as food the ingredients of which come from pure Finnish nature and local ingredients are ingredients provided by local producers.

Kemijoen Loma Oy is a small business which is people-oriented. The owners are friendly and they serve customers themselves. The company's hospitality is created by the owners.

An experience comes from within a person and everybody experiences it in a personal way. It is important to make new food experiences for the customers. When the food product has a story behind it, it makes more valuable.

The topic of this thesis is current, because everybody is more aware of food nowadays. People are going back to basic values and they want to know what they are eating. Many people want to have organic and pure food, because it maintains wellness and wellbeing.

Key words	food product development, hospitality, experience, local food
-----------	---

SISÄLLYSLUETTELO

1 JOHDANTO	1
2 KEMIJOEN LOMA OY	2
3 RUOKATUOTTEEN KEHITTÄMISEN LÄHTÖKOHTIA.....	4
3.1 LÄHIRUOKA JA LUONNONANTIMET	4
3.2 VIERAANVARAISUUS	5
3.3 ELÄMYS	6
4 TUOTEKEHITYSPROSESSI	9
4.1 TUOTEKEHITYKSEEN VAIKUTTAVIA TEKIJÖITÄ.....	9
4.2 TUOTEKEHITYKSEN VAIHEET	11
5 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ.....	14
6 MENUN SUUNNITTELUPROSESSI JA TUOTOKSET	15
6.1 TAUSTAA.....	15
6.2 ALKURUOKA.....	16
6.3 PÄÄRUOKA	18
6.4 JÄLKIRUOKA	20
7 POHDINTA.....	22
LÄHTEET	23
LIITTEET	25

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni keskittyy ruoan tuotekehitykseen. Vieraanvaraisuuden ja elämyksen yhdistäminen ruokaan kiinnostaa minua erityisesti. Olen tehnyt tarjoilijan töitä ja mielenkiintoni on kasvanut työn ohella, haluan tietää mistä raaka-aineet ovat peräisin ja miten ne jättävät positiivisen muistijäljen ruokailijalle.

Yritys, jolle teen opinnäytetyötä, on Kemijoen Loma Oy. Yritys luo upeat puitteet asiakkailleen, sekä majoituksen että ruokailun suhteen. Tervolassa, Peuran kylässä sijaitseva yritys tarjoaa majoituksen maalaismaisemassa Kemijoen rannalla. Ruoanvalmistuksessa käytetään lähiruokaa ja luonnonmukaisia raaka-aineita. Opinnäytetyössäni kehitin yritykselle kolmen ruokalajin menun, jota voidaan muuntaa raaka-ainesesonkien mukaan.

Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä. Testasin menun ja muokkasin reseptejä, jotta sain yhtenäisen lopputuloksen. Menun perusajatus lähti luonnosta ja tutuista mauista, mihin liitetään tarina ruoan alkuperästä. Vieraanvaraisuus luo syvyyttä tarinalle ja elämykselle.

Työn tavoitteena oli kehittää ruokatuote/ruokatuotteita toimeksiantona Kemijoen Loma Oy:lle. Ruokatuote oli kolmen ruokalajin menu, mihin yhdistetään yrittäjän vieraanvaraisuus ja elämys asiakkaille. Suomalainen vieraanvaraisuus maalaismaisemissa on elämys ulkomaalaisille asiakkaille.

Rajasin opinnäytetyöni tuotekehityksen suunnitteluun ja testaamiseen. Suojellakseni yritystä, en halunnut julkistaa yrityksen hinnoittelua ruoalle. Näin pääsin perehtymään paremmin, mistä raaka-aineita saatiin hankittua.

2 KEMIJOEN LOMA OY

Maaseutumatkailu on tyypillisesti perheyritys, myös sivutoimisena. Se voi tarjota mökkien vuokraamista, majoitusta, ruoka- ja kokouspalveluita ja ohjelmapalveluita mitkä tukeutuvat ympärillä olevaan maaseutuyhteisöön. Suuren merkityksen maaseutumatkailulle luo myös luontoympäristö ja maaseutukulttuuri ja paikallisuus. (Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry 2013.)

Kemijoen Loma Oy on matkailuyritys Tervolan Peuran kylässä. Yrityksen omistajat ovat Anu ja Pertti Tammela. Yritys on keskittynyt majoituspalveluihin jo vuodesta 2001. Yrittäjät omistavat vanhan puurakennuksen sekä kaksi kymmenen hengen mökkiä Kemijoen rannassa. Yritys tarjoaa myös ohjelmapalveluita. (Tammela 2012.)

Päärakennus on yli 100-vuotias talo, missä on majoitustilaa 15 henkilölle. Talosta löytyy neljä huonetta ja pirtti, missä on myös täydellinen keittiö. Talossa on myös ainavalmissauna, ja pihapiiristä löytyy puulämmitteinen hirsisauna ja kylpytynnyri. Tilauksesta on myös mahdollista lämmittää savusauna. (Kemijoen loma 2008.)



kuva 1 Päärakennus (Sirja Pasanen)

Yrityksellä on myös kaksi mökkiä, jotka ovat valmistuneet vuonna 2006. Kemijoen rannalla sijaitsevat mökit ovat saaneet hauskat nimet, Tuohikki ja Kiihokki. Mökkien välissä on rantasauna Lystikki. Mökit sekä sauna sijaitsevat lähellä Kemijoen loman taloa, noin kolmen kilometrin päässä. Mökkeihin mahtuu noin kymmenen henkeä. (Kemijoen loma 2008.)

Kemijoen Loman asiakaskuntaan kuuluu muun muassa venäläisiä matkustajia, suomalaisia työmatkalaisia tai artisteja, jotka ovat saapuneet keikalle seudulle. Anu Tammela työnkuvaan kuuluu myös aamupalan valmistus asiakkailleen. (Tammela 2012.)

Kemijoen Loma järjestää myös ohjelmapalveluita asiakkailleen. Asiakkaiden toiveiden mukaan on mahdollista saada päiväretkiä, luontoretkiä sekä makuelämyksiä. Päiväretket järjestetään lähiseudulle, esimerkiksi Kemin lumilinnaan, Ranuan eläinpuistoon tai Rovaniemelle napapiirille. Luontoretket voidaan suunnata esimerkiksi kalastukseen, sienestykseen tai marjastukseen. Makuelämyksiä tarjoaa itse valmistettu rosvopaisti tai loimulohi nuotion äärellä. (Kemijoen loma 2008.)

Yrityksen omistajat asuvat samassa pihapiirissä päärakennuksen vieressä. Tammela valmistaa ruoat omassa kotikeittiössä. Yrityksen majoituskapasiteetti on tarkoitettu pienelle asiakaskunnalle, joten omistajat pystyvät toteuttamaan ruoan omassa kotitaloudessaan. Lyhyet välimatkat varmistavat ruoan kuljetuksen hygieenisesti. Yritys tuottaa myös pitopalveluita. Jos päärakennus on varattu hääseurueelle, on asiakkailla mahdollisuus saada myös ruokatuote pitopaikan lisäksi Anu Tammelan tekemänä. (Tammela 2012.)

3 RUOKATUOTTEEN KEHITTÄMISEN LÄHTÖKOHTIA

3.1 LÄHIRUOKA JA LUONNONANTIMET

Lähiruoka on sananmukaisesti läheltä tullutta ruokaa, ilman välikäsiä. Lähiruoka on kanssakäymistä tuottajan ja ostajan välillä. Ostaja voi ostaa laadukkaita raaka-aineita tuottajalta sovittuun hintaan. Hinta on usein korkeampi, mutta lopputulos on laadukkaampi. (Ahopelto 2010, 12).

Lähiruoka on paikallista ruokaa, mikä kasvattaa ekologista, sosiaalista, taloudellista ja kulttuurillista kehitystä. Ekologinen kehitys näkyy muun muassa vähemmän käytetyissä pakkausmateriaaleissa, lisäaineiden määrän vähenemisessä (puhtaampaa ruokaa), kuljetusmatkojen lyhentymisessä (vähentää fossiilisten polttoaineiden käyttöä) ja luonnonvarojen paikallinen kierrätys mahdollistuu. Sosiaalinen kehitys luo maaseudun elinvoimaisuutta ja lisää kaupungin ja maaseudun vuorovaikutusta. Taloudellinen kehitys tukee paikallisia elinkeinoja ja kulttuurinen kehitys säilyttää ruokaperinteitä ja sitoo tuottajaa ja ostajaa. (Kuluttajavirasto 2013.)

Pohjois-Suomessa on yllättävän paljon paikallisia tuottajia, vaikka siellä on karummat olosuhteet kasvattaa yrttejä ja muita raaka-aineita. Esimerkiksi viljelijä Anneli Tahvonen toimii Rovaniemellä, Ojanperällä. Hän kasvattaa yrttejä, vihanneksia ja pyynnöstä melkein mitä vain (Lindholm 2013). Tahvonen kertoo lehtihaastattelussa; ”Lapissa juureksista tulee vielä maukkaampia kuin etelässä. Se johtuu valosta. Yrttien kanssa on sama juttu”. (Tahvonen 2009).

Lähiruokan periaatteeseen kuuluu hyödyntää paikallisia tuottajia. Paikalliset tuottajat tuottavat raaka-aineitaan pienellä määrällä kuluttajia, koska jos tuottaja tuottaisi tuotteitaan suurelle yleisölle, pitäisi toimintaa kasvattaa ja pienyritys muuttuisi suureksi. Ahopellon sanoin: ”Lähiruoka tarvitsee paljon pieniä puroja yhden suuren virran sijaan. Ei paikallistuotanto voi koskaan kasvaakaan yhdeksi suureksi virraksi, koska silloin koko ideologia kärsisi.” (Ahopelto 2010, 15.) Jotta voimme nauttia hyvistä raaka-aineista, kannattaa hyödyntää monia lähituottajia ympärillämme, eikä vain yhtä.

Parhaat raaka-aineet kasvavat luonnossa. Luonnossa kasvit ovat löytäneet omat paikkansa oikeanlaisessa kasvuympäristössä, eivätkä kasvit yritä edes levittäytyä maahan mikä ei olisi suotuista kasvuympäristö. Kasvit myös valitsevat paikan, missä saa tarpeeksi aurinkoa ja sadetta. Parhaimmin kasvatettuja tuotteita voi melkein verrata luonnossa kasvaneisiin tuotteisiin, näillä kaikilla tuotteilla ei ole luomu- sertifikaattia, vaan niitä kutsutaan luonnonmukaisiksi tuotteiksi. (Ahopelto–Vaahtera 2011, 11). Mielestäni yksi luonnonantimien paras puoli on, että vaikka tänä vuonna metsään jää poimimattomia marjoja tai sieniä, kasvaa ne ensi vuonna uudestaan.

Suomessa on hallitusohjelmassa lähiruokaa parantava hanke, jota johtaa maa- ja metsätalousministeriön lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen maaliskuusta 2012 alkaen. Tässä hankkeessa pyritään selvittämään lähiruoan mahdolliset pullonkaulat ja nostamaan Suomi samalle ruokakulttuurin tasolle muiden Euroopan maiden tapaan. Tärkeiksi asioiksi hankkeessa todettiin muun muassa työn vastuullisuus, raaka-aineen ja työn jäljitettävyys, ruokahävikin vähentäminen, uusien yrittäjien löytäminen ja markkinointiosaamisen edistäminen.

3.2 VIERAANVARAISUUS

Vieraanvaraisuus viittaa siihen että ottaa vastaan vieraita ja on heitä kohtaan ystävällinen, avulias ja vastaanottavainen. Vieraanvaraisuuteen kuuluu tervehtiminen, kestitseminen ja yösijan antaminen tarvittaessa. Eri maissa on erilainen vieraskulttuuri. (Vieraanvaraisuus 2013.)

Vieraanvaraisuus perustuu kanssakäymiseen ihmisten välillä, joko palveluiden tai tavaroiden vaihtamiseen. Isäntä tarjoaa vieraanvaraisuutta ja vieras ottaa sen vastaan. Yksi tärkeimmistä asioista vieraanvaraisuudessa on, että isäntä ja vieras jakavat samanlaisen ajattelutavan. (Lashley–Morrison 2000,19)

”Vieraanvaraisuus” sanasta tulee ensimmäisenä mieleen koti ja vieraat kyläilemässä. Vieraanvaraisuudessa isäntä toimii vieraiden hyväksi ja

tekee heidän olonsa kotoisaksi, kuten tarjoilee heille ruokaa, juomaa, yösijaa ja seuraa (Ozor 2010, 3). On olemassa vitsi mikä menee näin; isäntä sanoo vierailleen ”Olkaan kuin kotonanne” ja vieraat ottavat vaatteensa pois ja istuvat ilkosillaan sohvalle. Toki perusajatus ”Olkaa kuin kotonanne”, on juuri sitä miltä se kuulostaa, mutta myös vieraalla on mielestäni vastuu käytöksestään. Vieraalla pitää olla kunnioitus myös vieraanvaraisuutta tarjoajaa kohtaan.

Kemijoen lomassa vieraanvaraisuus tulee melkein itsestään. Se on suomalaiselle pariskunnalle itsestäänselvyys. Kun asiakas saapuu yritykseen, yrittäjät ottavat heidät lämpimästi vastaan ja auttavat heitä kaikessa. Jos asiakas haluaa tehdä päiväretken Kemin lumilinnaan, omistajat tekevät sen mahdolliseksi, tai jos asiakas tulee lounasaikaan ja omistajat ovat juuri alkamassa lounaalle, tarjoavat yrittäjät myös asiakkailleen lounasta, ilman lisäkustannuksia. (Tammela 2012.)

3.3 ELÄMYS

Opinnäytetyössäni käytän elämyskolmiota, joka mielestäni kuvastaa elämyksen vaikutusta ihmiseen. Ihminen voi kokea elämyksen joko etukäteen tiedostaen tai yllättäen. Esimerkiksi, jos olen menossa hienoon ravintolaan syömään, tiedän kokevani uusia makuelämyksiä. Yllättävä elämys voi olla esimerkiksi yhtäkkiä taivaalla näkyvät revontulet.

Yrittäjä Anu Tammela luo asiakkailleen elämyksiä. Tammela kertoo asiakkailleen tarinoita paikoista, yrityksestä ja ruoasta. Yrittäjältä se tulee luonnostaan, mikä tekee elämyksestä vaikuttavamman. (Tammela 2012).



Kuvio 1. Elämyskaavio (LEO 2009.)

Elämyskolmio koostuu kahdesta tarkastelunäkökulmasta; tuotteen elementeistä ja asiakkaan kokemuksesta. Jotta tuote olisi elämyksellinen, sen tulisi sisältää kuusi elementtiä: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. Näiden elementtien kautta tuote etenee kohti elämystä ja jopa muutosta.

Kemijoen loma on ainut laatuaan Peuran kylässä, mikä puoltaa yrityksen yksilöllisyyttä. Aitous ja tarina tulevat esimerkiksi aitasta, mikä on yrityksen pihapiirissä. Aitalla on 200 vuoden historia ja siinä pystyy vieläkin viettämään yön. Moniaistisuuteen, näköön, kuuloon, hajuun, makuun ja tuntoon ihminen reagoi koko ajan kaikilla aisteilla. Jos paikassa on esimerkiksi vanha haju, voi joku mieltää sen hyvänä tai joku ajattelee sen olevan ummehtunut haju. Vuorovaikutus tapahtuu tässä yhteydessä omistajan ja asiakkaan välillä.

Kun ruokatuote ajatellaan elämyskolmion kautta, saadaan tuotteeseen lisää syvyyttä. Kokkina toimii Anu Tammela, yrityksen omistaja, joten hänen tekemänään ruoka antaa yksilöllisen silauksen. Kun hyvillä raaka-aineilla saadaan aitous ja tarina tuotteeseen, asiakkaalle voi kertoa esimerkiksi, että syömänne kala tulee kalastajalta, joka kalastaa Kemijoesta pari kilometrin säteellä. Kontrasti näkyy lautasella raaka-aineiden omilla väreillä ja makuun saadaan tuntumaa erilaisella koostumuksella. Kun toinen omistaja Pertti Tammela tarjoilee asiakkaille itse metsästämänsä hirveä vaimon valmistamana, tapahtuu vuorovaikutus parhaimmillaan.

Asiakkaan tarkastelunäkökulmasta, kiinnostuminen yritystä kohtaan tapahtuu hänen muualla ollessaan. Asiakkaan saapuessa paikan päälle, fyysinen taso eli aistiminen tulee asiakkaalle luonnostaan. Hän näkee ja kokee paikan ja ruokailu lisää asiakkaan elämystä, ja näin ollen ruokatuotteen kehitys käynnistyy. Ajatellaan, että ruokakokemus on ollut mieleinen asiakkaalle, häntä kiinnostaa miten ruoka on valmistettu. Tässä vaiheessa hän tietää mikä on ruoan alkuperä, mutta reseptiikka on vielä tietämättä. Oppiminen eli älyllinen taso käy toteen asiakkaan kiinnostuksesta ruoan valmistustapaan. Asiakkaan saavuttua paikan päälle voi hän kokea jo elämyksen paikasta ja ruoasta. Vieras saattaa maistaa ruokaa mitä ei ennen ole saanut. Vaikka hän olisi ennenkin maistanut hirveä, mutta eritavalla valmistettuna voi kokemus olla erilainen ja luoda asiakkaalle elämyksen.

Kun elämys koetaan molemmissa tasoissa päästään muutoksentasolle, mikä vaikuttaa ihmiseen syvemmin kuin elämys. Muutostasossa ihminen on kokenut jotain niin suurta, jättää se häneen muistijäljen. Jos ihminen maistaa ensimmäistä kertaa karitsaa, ennakkoluuloista huolimatta, voi hän huomata tykkäävänsä tuotteesta ja haluta sitä uudestaan.

4 TUOTEKEHITYSPROSESSI

4.1 TUOTEKEHITYKSEEN VAIKUTTAVIA TEKIJÖITÄ

Matkailun tuotekehittäjän käsikirja on vuosien 2008–2011 hankkeen tulos, mitä on ollut suunnittelemassa Lapin Yliopiston ja Rovaniemen Ammattikorkeakoulun väkeä (Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutti 2013.)

Matkailun tuotekehittäjän käsikirja on suunnattu pienyrittäjille, joille on tärkeää hahmottaa tuotteensa ja toimintansa osana ympäröivää kohdetta sekä menestyä osaksi verkostoituakseen (Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutti 2013.)

Matkailunpalvelun tarjoajien, asiakkaiden ja paikallisen kohtaaminen on suuressa roolissa tuotekehityksessä, sillä elämyskokemukset syntyvät sitä kautta (Kuvio 2). Kohtaaminen voi tapahtua esimerkiksi kylässä, hotellilla tai nettisivustolla. Monet elementit ovat läsnä tapahtuneessa; sosiaalisia, kulttuurisia, aistillisia, luonnon muovaamia ja rakennettua (Matkailualan tutkimus- ja koulutusinstituutti 2013.)



Kuvio 2. Tuotekehitykseen vaikuttavia tekijöitä (García-Rosell, J-C – Kylänen, M – Pitkänen, K – Tekoniemi-Selkälä, T – Vanhala, A 2010.)

Kemijoen loma on pieniyritys keskellä Tervolaa. Kysyin omistaja Anu Tammelalta, miten he markkinoivat yritystä kun henkilökohtaisesti en ollut aikaisemmin kuullut yrityksestä, vaikka olen kotoisin Rovaniemeltä ja asunut siellä suurimman osan elämästäni. Tammela kertoi, etteivät he suuremmin markkinoi yritystään vaan asiakkaat ovat löytäneet yrityksen. Toki yritykseltä löytyy omat nettisivut ja myös Facebookista löytyy tietoa yrityksestä. Laajemmalla markkinoinnilla yritys ei pystyisi välttämättä tarjoamaan majoitusta kasvavalle asiakaskunnalle. (Tammela, 2012).

Jo useamman kerran yrityksessä vierailleet asiakkaat tietävät saavansa yksilöllistä palvelua. Esimerkkinä Tammela kertoi haastattelussaan asiakkaistaan, jotka olivat Pietarista kotoisin. Asiakkaat olivat käyttäneet yrityksen palveluita aikaisemmin, joten he tiesivät saavansa hyvää palvelua. Omistaja käytti asiakkaitaan yöretkellä hillassa. Yö oli ihanteellinen ajankohta, koska Suomessa on valoisat yöt ja silloin ei myöskään ole hyttysiä tai paarmoja. Asiakas koki mielettömän elämyksen. Yrittäjä Anu Tammela on asunut pitkään paikkakunnalla, joten hän tietää hillanpoiminta paikat. Viimeistelyn elämyksestä asiakkaalle tekee, että majoituspaikan omistaja toimii oppaana. (Tammela, 2012).

Paikalliset asukkaat tekevät myös asiakkaaseen vaikutuksen. Tammela tekee esimerkiksi yhteistyötä paikallisten taksikuskien kanssa. Kemijoen Loma on järjestänyt asiakkailleen myös luontoretkiä. He kyyditsevät asiakkaat traktorin ja peräkärryn kyydissä luontopolulle, mikä sijaitsee 12 kilometrin päässä majoituksesta. Sen jälkeen, kun asiakkaat ovat kiertäneet luontopolun, on Tammela antanut heille taksin numeron joka käy hakemassa asiakkaat takaisin, yrityksen kustantamana tietenkin. Eli paikalliset auttavat toisiaan, Tammela sopii taksin kanssa, että taksi tietää odottaa puhelua ja kyyditsee sitten asiakkaat. Puhumattakaan mikä elämys traktorikyyti asiakkaalle on. (Tammela, 2012).

Matkailun käsikirja auttaa hahmottamaan ruokatuotteen kehitystä ja tuomaan yhteen paikallisten, yrityksen ja asiakkaiden tavat toimia. Raaka-aineet tulevat lähituottajilta, eli myös paikalliset tulee otettua huomioon. Ja

kun asiakkaalle kerrotaan tarinaa ruoasta, mistä raaka-aineet tulevat, yhdistyy siinä myös asiakas.

4.2 TUOTEKEHITYKSEN VAIHEET

Tämän päivän lehdissä näkee joka päivä keskusteluja ja artikkeleita ruoasta. Kuluttajat seuraavat trendejä ja omia mieltymyksiään pienempiin ryhmiin, joiden käytös poikkeaa toisistaan. Tämä vaatii ruokakauppaan entistä laajempia valikoimia, jotta voitaisiin paremmin palvella kuluttajia. Yritykset tekevät kokoajan uutta tuotekehitystä ja aistinvaraisia arviointeja, jotta kuluttajia voitaisiin miellyttää paremmin. Yksi asia kuitenkin on pysynyt samana, tuotteiden pitää maistua hyvältä. (Urvikko -Mäkivaara 2013.)

Onnistunut tuotekehitystoiminta on yrityksen menestymiselle tärkeä asia. Yrityksen täytyy huolehtia tuotekehityksestä jatkuvasti, koska se on yrityksen uudistumiselle välttämätöntä. Tuotekehityksessä voidaan parantaa aikaisempaa tuotetta tai luoda uusia tuotteita. (Jokinen 2001, 9.)

Tuotekehityshanke voidaan jakaa neljään toimintavaiheeseen; aloittaminen, suunnittelu, kehittäminen ja viimeistely. Prosessissa tulee ottaa huomioon muun muassa tuoteidean etsiminen, kehitysnäkymät ja markkinointi. (Jokinen 2001, 14) Opinnäytetyössäni on toimeksiantaja, joten tuoteidean aloittaminen on valmiina. Yrityksellä on selkeä tarve tuotekehitykselle. Varsinaiseen tuotteen tekemiseen tarvitaan yksityiskohtainen suunnittelu, tuotteen testaaminen, kehittäminen ja valmiin tuotteen viimeistely. (Jokinen 2001, 9)

Oikeiden tuotekehityshankkeiden käynnistäminen on yrityksen menestyksen kannalta hyvin oleellinen. Myönteisessä tapauksessa käynnistyvävaihe päättyy kehityspäätökseen. (Jokinen 2001, 14.) Kemijoen Loma pyysi ruokatuotteen kehitystä. Tarkoituksena oli kehittää uusi kolmen ruokalajin menu, kauden raaka-aineita käyttäen. Kolme ruokalajia sisältää alkuruoan, mikä on salaatti tai keitto. Pääruokana on kaksi vaihtoehtoa, joko liha tai kala. Lihana toimii Meri-Lapin Karitsa tai

omistajan itse metsästämä hirvi, kun taas kala vaihtoehto tulee joko Kemistä kalalaitokselta tai paikalliselta kalastajalta. Jälkiruokana hyödynnetään luonnonantimia, esimerkiksi marjoja.

Suunnitteluvaihe aloitetaan tehtävän analysoinnilla. Lähtien kehityspäätöksestä, laaditaan uudelle tuotteelle asetettavat vaatimukset ja tavoitteet. Tässä vaiheessa voi tulla ilmi asioita, mitä ei ole vielä otettu huomioon. Eli ennen lopullista vaatimuslistan tekemistä, joudutaan keskustelemaan kehityspäätöksestä tilaajan kanssa. (Jokinen 2001, 14.)

Opinnäytetyössäni vaatimuksena on käyttää lähi- ja luonnonmukaista ruokaa. Tavoitteena on saada ympärivuotinen menu, mitä pystyy helposti soveltamaan vuodenaikojen raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Käytettäessä kasvukausien mukaan saatavia kasviksia, saadaan hyvät maut ruoka-aineista sekä taloudellinen hyöty. Kesällä suositellaan käytettävän uusia perunoita mieluummin, kuin edellisen kesän satoa. Keväällä suositaan varhaiskaalia ja raparperia, talvella juureksia, syksyllä marjoja ja sieniä. (Kotimaiset kasvikset 2013).

Kehittäessäni uutta ruokatuotetta, perehdyin raaka-aineiden saatavuuteen. Kävin läpi lähiruuan tuottajia Lapin alueella, ja tarkemmin Tervolan läheisyydestä, mistä yrittäjä pystyy hakemaan raaka-aineet ruokia varten. Kävin myös metsässä tutkimissa kasveja ja yrttejä. Suomen luonnosta löytyy todella paljon raaka-aineita mitä pystyy hyödyntämään keittiössä, esimerkiksi kasvit, yrtit, sienet, marjat ja eläimet.

Tuotekehittelyssä valitaan menuun käytettävät raaka-aineet. Tässä vaiheessa havaitaan yleensä suunnitelmissa saatavuuden ja taloudellisuuden heikkoja kohtia, jotka pyritään ideoinnein poistamaan. (Jokinen 2011, 15.) Ruokatuotetta kehittäessä reseptiikka oli tarkkaa. Reseptien oikeat suhteet aine määrissä saivat lopputuloksesta maukkaan.

Mustikkapannacottaa valmistaessa jouduin tekemään sen kaksi kertaa. Ensimmäisen erän koostumus ei ollut onnistunut. Toisella kerralla paseerasin murskatut mustikat, ja vähensin liivatteen määrää, mikä vaikutti lopputuloksen onnistumiseen.

Lopputuloksena testasin menun, mikä oli onnistunut kokonaisuus. Raaka-aineita saadaan muun muassa Tahvosen Annelilta, Mykkylän tilalta, Meri-Lapin Karitsalta ja Lapin marjamatkalta, unohtamatta paikallisia marjastajia ja toista omistajaa Pertti Tammela, joka metsästää.

5 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallisessa opinnäytetyössä kuvataan, selostetaan ja perustellaan sitä, miksi asioita on tehty tietyllä tavalla (Vilkkä 2010, 5.) Tekeminen keskittyi ruokatuotteen kehitykseen, eli testasin reseptit, muovasin niitä ja pääsin tavoittelemaani lopputulokseen. Lopputulos on kolmen ruokalajin menu, missä on käytetty lähituottajien raaka-aineita ja luonnonantimia. Ruokatuotteen lisäksi tarina raaka-aineiden alkuperästä tuo elämyksen asiakkaalle, mikä lisää asiakkaiden uskottavuutta yritykseen ja vahvistaa yrityksen vieraanvaraisuutta.

Toiminnallinen opinnäytetyöni suuntautuu tuotekehityshankkeeseen. Tuotekehityshankkeessa voi keskittyä uuden tuotteen suunnitteluun, tai olemassa olevan tuotteen jatkokehittämiseen. Tuotekehityshankkeen raportoinnissa suurin merkitys on tuloksilla, jotka on saatu tuotekehityksestä. Raportoinnissa pitää tulla selvästi esille kaikki yksityiskohdat, muun muassa hankkeen tarkoitus ja tuotteen testaaminen, esimerkiksi aistinvarainen testi. (Opinnäytetyöopas 2013.)

Tehdessä opinnäytetyötään, pitää tekijän päättää mihin suuntaan kehittää tutkimustaan. Päätökset mitä tutkija tekee, tulee hänen pohtia miksi hän päätyi niihin ratkaisuihin ja oliko se oikea ratkaisu tutkimuksen kannalta. Myös eettiset kysymykset ovat tässä vaiheessa erittäin tärkeitä. (Kvalimotiv 2013).

6 MENUN SUUNNITTELUPROSESSI JA TUOTOKSET

6.1 TAUSTAA

Tein kolmen ruokalajin menun, mitä pystyy muokkaamaan kaudenraaka-aineiden mukaan. Menu oli tarkoitus pitää yksinkertaisena, mutkattomana, mutta totta kai myös maukkaana. Ruoka on parhaimmillaan, kun arvostetaan raaka-aineita ja nostetaan niiden omaa makua esille.

Anu Tammela, Kemijoen Loman yrittäjä, tekee pääsääntöisesti yksin ruoan vierailleen. Hän ostaa perunat läheiseltä yrittäjältä, mistä hän saa myös viljatuotteita. Kala tulee naapurista kalastajalta, hirvi Pertti Tammelan metsästämänä, karitsa tulee Meri-Lapin karitsalta ja marjat ja sienet hän ostaa paikallisilta eläkeläisiltä, jotka rakastavat marjastamista. Perusraaka-aineet ovat lähiruokaa eli raaka-aineiden kunnioitusta parhaimmillaan.

Kemijoen Loman isäntä Pertti Tammela on kova metsästäjä, joten yrityksellä on käytössä itse metsästettyä hirveä ympärivuotisesti. Kemijoen Lomalla on myös tuttu kalastaja, miltä saa tuoretta kalaa pohjoisen vesistä. Kasviksia käytetään kausien mukaan.

Internetissä, keittokirjoissa ja lehdissä oli runsaasti erilaisia reseptejä. Pyrin löytämään reseptejä, joita pystyi soveltamaan paikallisiin raaka-aineisiin, ja jotka muuntautuvat vuoden aikojen mukaan. Tarkoituksena oli hyödyntää jo ennestään upeita mahdollisuuksia, kuten puhtaita raaka-aineita.

Testasin kevätmenun, koska nyt on kevät ja hyödynsin sen parhaita puolia. Kevätmenu sisälsi muun muassa uusia perunoita, villiyrtejä ja varhaiskaalia. Jos olisin testannut myös syksyn- ja talvenmenut, olisi tekemiseni sotinut vastaan ajatusta, että käytän kasvukauden raaka-aineita. Periaatteeni on, kun käyttää raaka-aineita kasvukausittain, saa niistä parhaan maun ja raaka-aineet ovat edullisimpia silloin.

Tein testiannokset kotonani itse ja kolme ystävääni arvio ruoat. Niko Rajander, 25, Sami Ruusunen, 30 ja Anastasia Savioja, 23. Rajander ja

Ruusunen ovat suomalaisia ja Saviojalla on venäjän- ja suomenkansalaisuudet. Aistinvaraisessa arvioinnissa olleet ystäväni kuvastavat mielestäni hyvin Kemijoen Loman asiakaskuntaa. Yrityksessä käy paljon venäläisiä asiakkaita ja yrityksellä on ollut asiakkaina suomalaisia miesporukoita.

Alku- ja pääruoka sai hyvää palautetta, mutta jälkiruoassa oli parantamisenvaraa. Tein jälkiruoasta uuden muunnellun version ja totesimme sen toimivan paremmin. Maku oli ensimmäiselläkin kerralla hyvä, rakenteeseen vain piti saada muutosta. Laitoin myös menuun lähituottajien tietoja, mistä saa ostettua raaka-aineita.

Tein testiruoista myös annoskortit, joten Kemijoen Loman on helppo tehdä ruokia. Annoskortit sovelsin kymmenelle hengelle.

6.2 ALKURUOKA

Alkuruokana toimii kesällä salaatti, mihin saa raaka-aineita jo yrityksen omasta pihasta. Talvisin suosin keittoa, minkä voi tehdä juureksista, esimerkiksi palsternakasta tai punajuuresta. Ruoka ei ole mitään rakettitiedettä, ja kun käyttää omaa mielikuvitustaan voi saada mitä ihmeellisyyksiä tahansa aikaan (liite 1).

Sami Tallberg on tunnettu kokki ja villiyrttien puolestapuhuja. Tallberg painottaakin itse kasvatettujen, kerättyjen ja metsästettyjen raaka-aineiden käyttöä, mikä on ekologisinta raaka-aineiden hankintaa. (Tallberg 2012, 14)

Olen itse pienestä pitäen syönyt ja kerännyt luonnon yrttejä. Äitini on aina ollut luonnonmukaisen ruokavalion kannattaja ja sitä kautta itselleni on luonnonantimet aina ollut arkipäivää. Myös ravintoloissa ja fine dining -paikoissa on alettu käyttämään enemmän ja enemmän luonnonantimia. Parhainta tässä on, että myös ravintolat palaa alkusijoilleen, sinne mistä on lähdetty.

Villiyrtit ovat luomuruokaa eli luonnonmukaisesti kasvanutta ruokaa. Villiyrtteillä ei kuitenkaan ole ”luomu”-merkintää, koska niitä ei myydä kaupoissa. Jokainen joka haluaa villiyrttejä voi itse käydä poimimassa niitä luonnosta. Itse kävin myös poimimassa metsästä, pientareilta, pelloilta ja niityiltä alkuruokaan tarvitsemani yrtit.

Pitää muistaa varautua siihen, että kaikkia yrttejä tai kasveja ei luonnosta aina löydä. Esimerkiksi kuusenkerkät tai horsmat eivät olleet vielä kasvaneet, kun tein testiruoat. Kuitenkin luonnosta löytyy monia eri yrttejä ja kasveja mitä pystyy hyödyntämään, joten salaatin saa koottua. Itse käytin salaatissa ketunleipiä, mitä löytyy koko kesän ajan, kuin myös voikukkaa, piharatamoa ja suolaheinää. Lisäksi luonnosta löytyy horsmaa, nokkosta, puna-apilaa, maahumalaa ja siankärsämöä. Luovuutta saa käyttää, mitä yrttejä haluaa käyttää.

Alkuruoaksi tein salaatin pääosin luonnonantamista. Siihen kuului mummonkurkkua, jääretiisiä, salaattia ja luonnon vihreitä omia yrttejä. Leikkasin avomaan kurkkua, lisäsin siihen väkiviinietikkaa, suolaa, sokeria ja tiliä. Retiisit leikkasin ohuiksi siivuiksi ja laitoin jääveteen. Yrtit kävin poimimassa metsästä, josta löytyi ketunleipiä, suolaheinää, piharatamoa sekä voikukan- ja koivunlehtiä. Yritin löytää myös kuusenkerkkiä ja nokkosta, mutta kuusenkerkät eivät olleet vielä kasvaneet ja nokkonen ei osunut silmään. Alkuruoan paino tai koko ei ollut iso mutta, Tallbergiä (2012, 18) mukaillen, tarjoile yrttisalaatti alkuruokana, jolloin yrtit ovat oikea makupommi ja ruokahalun herättäjä.

Luonnonyrtyt antavat ominaista makua salaatille. Esimerkiksi voikukan lehdet tuo karvautta ja suolaheinä suolaisuutta. Avomaankurkkuun lisätty sokeri ja etikka antavat makeutta ja hapokkuutta ruoalle. Jääretiisit tuo muuten vihreään salaattiin väriä ja suutuntumaa.

Luonnonyrteillä on myös terveellisiä vaikutuksia. Esimerkiksi voikukasta löytyy hivenaineita ja voikukan karvasaineet vaikuttavat positiivisesti ruoansulatukseen ja vatsan toimintaan. (Pasanen 2013)

6.3 PÄÄRUOKA

Pääruoan pääraaka-aineet ovat hirvi tai karitsa ja kala. Hirvestä löytyy hienoja eri osia, mitä kypsennetään eri tavalla. Löytyy fileetä tai paistia, mikä saa rauhassa kypsyä uunissa. Karitsasta saa tehtyä esimerkiksi potkia, karettä tai ylikypsää niskaa. Kala voi olla siikaa, haukea, kuhaa, ahventa, lohta, aivan mitä paikallinen kalastaja vain saa saalikseen. Kaikki kalat ovat herkullisia ja syömäkelpoisia. Lisukkeeksi kesäisin laittaisin uusia perunoita ja talvisin tekisin muusia. Kastikkeen saan helposti esimerkiksi uunissa kypsennetyn hirven paistilientä jatkamalla.

Tein kaksi pääruokavaihtoehtoa, kalan ja lihan. Kaksi vaihtoehtoa antaa asiakkaalle mahdollisuuksia valita kumman haluaa.

Ensimmäiseksi pääruoaksi tein siikaa, lämmintä perunasalaattia ja ruohosipulihollandaise. Siian ostin fileoituna valmiiksi, ruodot napsin itse pois. Lämmin perunasalaatti koostui uusista perunoista, mitkä keitin, pilkoin ja lisäsin punasipulia, kevätsipulia, sokeriherneitä, herneitä ja papuja. Hollandaisekastikkeen ohjeen olen löytänyt muutamia vuosia sitten Maku-lehdestä, mihin itse lisäsin ruohosipulia, todella herkullisen makuinen. Kastike antoi ruoalle hapokkuutta. Herneenverso toimi koristeena (liite 2).

Tuorekala on aina herkullista. Pitääkseen maun raikkaana, ei kalaan tarvitse lisätä kuin suola ja maun mukaan hiukan valkopippuria. Kalalle löytyy monia valmistus tapoja, itse käytin paistamista. Paistoin siian pannulla, missä oli hiukan öljyä ja voita. Suosittelen aina kalaa paistaessa, että jättää kalalle nahkan. Kun paistaa kalan pannulla rasvassa nahka puoli alaspäin, saa nahasta rapean ja se antaa mukavasti lisämakua.

Uudet perunat on kausituote, mitä suomalaiset ovat osanneet nauttia jo monien vuosien ajan. Uudet perunat eivät myöskään tarvitse sen kummempaa kikkailua, vaan ne keitetään suolalla maustetussa vedessä. Kuuluissa kokki Kari Aihinen painottaa ruoanlaitossa maistamista. Myös perunoiden keitinvesi kannattaa maistaa. (Aihinen, 2013.)

Kastikkeeksi tein ruohosipulihollandaisen. Hollandaisekastike koostuu munankeltuaisesta, voista ja hapokkuudesta (Vuorela 2005.) Olen kokeillut aikaisemmin kastikkeen tekemistä samalla reseptillä, ja olen todennut sen maukkaaksi. Tein oman lisäyksen, laitoin kastikkeeseen myös ruohosipulia. Ruohosipuli antoi makua sekä väriä.

Kokonaisuutena annos oli mielestäni onnistunut, kuin myös muiden maistelijoiden mielestä. Siialla oli rapea nahka, kasvikset toivat makeutta, peruna neutralisoi ja kastike antoi happoa. Lautaselta löytyi peruselementit, pääraaka-aine eli siika, lisukkeena toimi peruna, kasvikset ja kastike. Harmoninen kokonaisuus.

Toisena pääruokana tein Meri-Lapin Karitsan karitsanpotkaa. Potka on vähemmän käytetty karitsan osa, mutta ylikypsäksi laitettuna sen on mureaa ja maukasta. Lisukkeeksi laitoin varhaiskaalipyreetä, varhaiskaalia pekonin kera ja viini-yrtiliemen. Itse potka onnistui hyvin, ja kun liha irtaana luusta, on se silloin parhaimmillaan. Varhaiskaali valmistui nopeasti ja siinä oli raikas maku. Viini-yrtti liemi oli maukas, mutta ulkonäkö heikko. Unohdin kuvia ottaessa lisätä hieman voita, mikä olisi antanut kastikkeelle kiillon.

Meri-Lapin Karitsa on tunnettu tuotemerkki ympäri Suomen, mutta erityisen suosittu yritys Lapissa. Meri-Lapin Karitsa toimii Kemissä. Yrityksen tuotteet tuotetaan Pohjois-Suomen lammastiloilla. Meri-Lapin Karitsa tunnetaan laadukkaista tuotteistaan. (Meri-Lapin Karitsa 2013.)

Karitsanpotkan reseptin löysin tunnetun kokin kirjasta. Koska kyseessä on ylikypsä liha, voi lihan valmistaa jo edellisenä päivänä. (Alén–Oksanen 2007, 149.) Hiukan mukailin reseptiä ja lisäsin vuokaan muiden aineiden lisäksi myös oksat tuoretta timjamia ja rosmariinia.

Varhaiskaali toimi lisukkeena. Leikkasin kaalin suikaleiksi, minkä jälkeen keitin ne maidon, kerman ja suolan kanssa. Kun kaali oli kypsää, otin siitä pienen osan erikseen ja heitin sen tehosekoittimeen nesteen kanssa. Pyöräytin sen silkkisen sileäksi ja maustoin suolalla. Toiseen osaan kaalia lisäsin pekonin ja käytin nopeasti pannulla.

Kastikkeeksi tein viini-yrttiliemen. Kastikkeen ohjeen otin myös Alénin kirjasta. Liemi koostui punaviinistä, potkan haudutusliemestä ja yrteistä. Ohjeesta poiketen lisäsin tuoreen timjamin ja rosmariinin lisäksi myös tuoretta lipstikkaa. Jätin mustaherukkahyytelön pois ja totesin sen oikeaksi päätökseksi, koska makeutta oli potkienhaudutus liemessä niin hyvin, ettei erillistä makeutta tarvinnut lisätä. Tämä johtui siitä, kun karitsanpotkia kypsennettiin, oli liemessä mukana paljon porkkanaa, palsternakkaa ja juuriselleriä, joista irtosi makeutta. (Alén–Oksanen 2007, 151.)

Aluksi laitoin punaviinin kattilaan ja keitin sitä kasaan niin, että puolet oli jäljellä. Sen jälkeen lisäsin potkien haudutuslientä, ja jälleen keitin sitä kasaan niin, että noin puolet oli jäljellä. Tämän jälkeen mukaan laitoin tuoreet yrtit ja annoin liemen hautua noin 10 minuuttia. Siilasin yrtit pois ja lisäsin hiukan joukkoon maissitärkkelystä, jotta saisin liemestä hiukan kiinteämpää. Liemen ei kuitenkaan tarvitse olla yhtä paksua kuin kastikkeen. Liemi olisi kaivannut lopuksi hieman voita, mikä olisi lisännyt kastikkeeseen kiillon.

6.4 JÄLKIRUOKA

Jälkiruokana toimivat ympärivuotisesti marjat. Pohjoisen puhdasluonto takaa niiden maukkauden. Kesällä tuoreet marjat toimivat esimerkiksi mustikkamaitona ja talvisin pakkasesta marjat vaikka piirakkana. Etelä-Suomessa kypsyy syksyisin myös omenat, eli syksyllä voi hyväksikäyttää omenaa.

Tarkoituksenani oli ensin tehdä raparperipannacotta, koska raparperi kasvaa keväällä, alkukesästä. Tänä vuonna kuitenkin kevät oli myöhässä, joten raparperit eivät olleet kasvaneet tarpeeksi, joten jouduin luopumaan ajatuksesta. Pannacotan lisäksi olisin tehnyt raparperista suikaleita pannacotan päälle, mistä olisi tullut suutuntumaa.

Pannacotta on siinä mielessä helppo jälkiruoka, koska se on helppo tehdä isommallekin porukalle. Sen voi laittaa annoksina tai sen voi laittaa yhteen

isompaan astiaan esille. Pitää vain muistaa sitä tehdessä, että jättää aikaa hyytymiselle. Halusin siis pitää pannacotan jälkiruokana.

Jälkiruoaksi tein mustikkapannacottaa, namelakaa (paahdettua valkosuklaata) ja vaniljajäätelöä. Ajatus vaihtui raparperista mustikkaan lapsuuden muistojen myötä. Kun olin pieni tyttö, mustikkamaito oli herkullinen jälkiruoka. Tuoreet mustikat ja lämmin maito, mikä olisi parempaa. Tein mustikkamaidon uuteen muotoon, mustikkapannacottana. Samat raaka-aineet, ainoastaan rakenne muuttuu.

Minulla oli mustikoita vielä pakkasessa viime kesältä. Mustikat olivat Lapin metsistä, äitini keräämiä. Otin mustikat sulamaan, laitoin ne tehosekoittimeen ja siivilöin ne. Lämmitin maitokerman ja lisäsin mustikkaliemen joukkoon sokerin kera. Joukkoon heitin vielä liivatelehdet ja sen jälkeen annostelin nesteen annoskuppeihin ja laitoin ne jäähtymään. (Liikka 2013.)

Namelaka on kaikessa yksinkertaisuudessaan paahdettua valkosuklaata. Tärkeintä on muistaa paahdettua valkosuklaata tehdessä että laittaa valkosuklaan teräksisessä astiassa uuniin ja muistaa sekoittaa valkosuklaata säännöllisin väliajoin. Kun valkosuklaa on saanut kauniin kullanruskean värin, on se valmista. Vielä jäähdytys ja sen jälkeen murskaaminen namelaka pieniksi paloiksi. Valkosuklaana käytin suomalaista suklaata. (Liikka 2013.)

Torniossa on maitotila mikä tekee sivutuotteena jäätelöä. Mykkälän tila valmistaa useita eri makuja jäätelöä. Jälkiruokaan kun ostaa jäätelön Mykkälän tilalta, tulee kannatettua myös lähituottajia. (YLE 2012.)

7 POHDINTA

Opinnäytetyössäni keskityin ruokatuotteen kehitykseen. Mielenkiintoinen aihe, jota olisi voinut jatkaa pidempään. Olen tyytyväinen lopputulokseen, koska tarkoitus oli tehdä yksinkertaista ruokaa hyvillä mauilla. Kemijoen Loma Oy toivoi uutta ilmettä ruoan suhteen ja olen hakenut työssäni uusia näkökulmia ruokaan.

Ruokatuotteen kehityksen, vieraanvaraisuuden ja elämyksen yhteenliittäminen toteutui Matkailun tuotekehittäjän käsikirjasta käyttämäni kaavion kanssa. Kaavio teki käsitteiden havainnoinnista helpompaa, kuinka paikallisen, yrityksen ja asiakkaan tavat toimia toteuttavat yhdessä tuotekehityksen.

Miellyttävin osa opinnäytetyössäni oli tuotetestaus. Oli mielenkiintoista tehdä ruokaa, maistella, analysoida ja keskustella siitä. Mitä makuja puuttuu ja onko suolaa liikaa. Palkitsevinta oli myös huomata, kun muutti reseptiä, lopputulos parani.

Tuotekehitys sai uutta suuntaa opinnäytetyöni myötä. Raaka-aineita hyödynnettiin paremmin ja uusi ruokatuote oli syntynyt. Kemijoen lomalle on aikaisemmin tehty projekti, missä kehitettiin ruokatuotetta. Opinnäytetyössäni jatkoin ruokatuotteen parantamista.

Luotettavuus opinnäytetyössäni on suhteellista. On asioita mihin emme voi vaikuttaa, esimerkiksi luonnonantimien laadukkuus. Luonnonantimiin vaikuttaa aina sää. Esimerkiksi, joku kesä on sateinen mikä vaikuttaa heikentävästi luonnonantimien ravinnearvoon ja makuun. Toisena vuonna luonnonantimet saavat vettä ja aurinkoa oikeassa suhteessa, mikä nostaa niiden ravintoarvoa ja makua. Mielestäni opinnäytetyöni luotettavuus on kyseenalainen juuri tämän seikan vuoksi. Voimme luottaa aina saavamme raaka-aineita luonnosta, mutta eri vuosina tai eri paikasta poimittuna/kerättynä voi maku heitellä.

LÄHTEET

- Ahopelto, H – Meurman, J – Vaahtera, J. 2010. Lähellä hyvän maun ruokia. Helsingissä; Otava 2010.
- Ahopelto, H – Vaahtera, J 2011. Lähellä maata. Espoo: Paasilinna, 2011
- Aihinen, K. 2013. Katsomo.fi. Kaappaus keittiössä, jakso 1, kohdassa 39:45. Osoitteessa: <http://www.katsomo.fi/?progId=174249> 11.5.2013
- Alén H, – Oksanen, A – Rapo, J. 2007. Sydän lautasella. Helsinki; Tammi 2007.
- García-Rosell, J-C – Kylänen, M – Pitkänen, K – Tekoniemi-Selkälä, T – Vanhala, A 2010. Matkailun tuotekehittäjän käsikirja. Osoitteessa http://matkailu.luc.fi/Tuotekehitys/Etusivu/Tekijat_ja_asiantuntijat.iw3 18.5.2013 27.5.2013
- Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Helsinki; Otatieto, 2001.
- Kemijoen Loma, 2008. Osoitteessa <http://www.kemijokiholiday.com/index.htm> 3.5.5013
- Kotimaiset kasvikset 2013. Lautanen puolilleen kasviksia. Osoitteessa http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria/Muut_kuvat/lautanen_puolilleen_kasviksia 8.5.2013
- Kuluttajavirasto 2013. Eko-ostaja, Lähiruoka on paikallista ruokaa. Osoitteessa: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/> 10.5.2013
- Saaranen-Kauppinen, A – Puusniemi, A 2013. KvaliMOTV. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto, Menetelmäopetuksen tietovaranto. Johdanto. Osoitteessa <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L1.html>
- Leo 2013. Elämyksistä kilpailukykyä. Elämyskolmio. Osoitteessa <http://www.leofinland.fi/index.php?name=Content&nodeIDX=3615> 18.5.2013
- Lapin Kansa, 2009. Uutiset. Kotimaa. Juureskansan herkkuja. Osoitteessa http://www.lapinkansa.fi/cs/Satellite?c=AMArticle_C&childpagename=LKA_Hetki_minisite%2FAMLayout&cid=1194628740241&p=1194627999409&packedargs=packedargs%3Dsectionpage%253DRuoka%2526assetname%253DJuureskansan%252Bherkkuja&pagename=LKA2Wrapper 10.5.2013
- Lashey, C– Morrison, A 2000. Journal of hospitality, leisure, sport & tourism education. Finding the hospitality intrustry. Osoitteessa <http://www.heacademy.ac.uk/assets/hlst/documents/johlst/vol1no1/0007.pdf> 24.5.2013

- Liikka, T 2013. Wolkoffin Talon Ravintolat Oy:n kokki. Puhelinhaastattelu, 9.5.2013.
- Lindholm, A-S 2013. Lapland Hotels Sky Hotel Ounasvaaran keittiömestari. Puhelinhaastattelu, 8.5.2013.
- Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Lähiruoka on paikallista ruokaa. Osoitteessa <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html> 30.5.2013
- Maulavirta, H – Nurmi, S – Lindgren, C. 2005. Mestari Markuksen ruokamatka. Helsinki; Otava 2005.
- Meri-Lapin Karitsa 2013. Pohjoista laatulihaa. Osoitteessa <http://www.merilapinkaritsa.fi/> 10.5.2013
- Ozor H, 2010. Kypsyysnäyte Ammattikorkeakoulu. Teksti opiskelijan toimintana. Opinnäytetyö. Rovaniemen Ammattikorkeakoulu. Vieraanvaraisuuden toteutuminen monikulttuurisessa työympäristössä.
- Pasanen K, 2013. Luontaistuoteneuvoja. Haastattelu 28.5.2013
- Rovaniemen Ammattikorkeakoulu, 2013. Lomakkeet ja ohjeet. Opinnäytetyöopas. Osoitteessa http://www.ramk.fi/fi/Opiskelijalle/Kaytannon_tyokaluja/Lomakkeet_ja_ohjeet.iw3 25.5.2013
- Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry. Luonto ja maaseutumatkailu. Osoitteessa <http://www.luontoyrittaja.fi/56.html> 30.5.2013
- Tallberg, S. 2012. Koivunmahlaa ja Kaviaaria. Hämeenlinna: Kariston kirjapaino.
- Tammela A, Kemijoen Loma Oy. Haastattelu 20.3.2012.
- Urvikko -Mäkivaara, S. 2013. Teema puheenvuoro. Tuotekehitystä monimutkaistuville markkinoille. Kehittyvä elintarvike 2/2013, 18–19.
- Vieraanvaraisuus 2013. Osoitteessa <http://suomisanakirja.fi/vieraanvaraisuus> 15.5.2013
- Vilkka, H. 2010. Toiminnallinen opinnäytetyö. Osoitteessa http://vilkka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf 18.5.2013
- Vuorela, M. 2005. Maku 8/2005. Resepti, kastike, hollandaisekastike. Osoitteessa <http://www.maku.fi/resepti/hollandaisekastike#axzz2T9IZGZsY> 10.5.2013
- Yle 2012. Uutiset. Mykkälän maito maistuu lähijäätelönä. Osoitteessa http://yle.fi/uutiset/mykkalan_maito_maistuu_lahijaatelona/539461 7 12.5.2013

LIITTEET

Metsäinen salaatti	liite 1
Siikaa, lämminperunasalaatti ja ruohosipulihollandaise	liite 2
Karitsanpotkaa, varhaiskaalta ja yrtti-punaviinikastike	liite 3
Mustikkapannacottaa, namelakaa ja vaniljajäätelöä	liite 4

METSÄINEN SALAATTI

liite 1

Annos: Metsäinen salaatti

Annosten määrä: 10

Annoksenkoko: 323g

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,35		0,35	jääsalaatti
0,30		0,30	rucola
		0,10	ketunleipä
		0,10	suolaheinä
		0,25	voikukanlehti
		0,10	piharatamo
		0,10	nokkonen
1,00	10	0,90	retiisi
1,00		1,00	avomaankurkku
0,01		0,01	suola
0,01		0,01	sokeri
0,01		0,01	väkiviinaetikka
	yht.	3,23	



Kuva 1 Metsäinen salaatti (Sirja Pasanen)

Valmistusohje:

- Käy keräämässä metsästä (suojauselta alueelta, ei tien penkalta) erilaisia yrttejä ja kasveja.
- Leikkaa avomaan kurkku ohuiksi viipaleiksi, laita rasiaan väkiviinietikan, sokerin, suolan ja tillin kanssa. (voi tehdä jo edellisenä päivänä, kurkut paranevat kun saa hetken marinoitua).
- Pese retiisi, leikkaa parin millin ohuisia siivuja ja laita siivut jääveeteen.
- Huuhtelee salaattit ja tämän jälkeen kokoa kaikki ainekset lautaselle, juuri ennen tarjoamista.

Tärkeää metsäisessä salaattissa on, että käytämme niitä luonnon kasveja ja yrttejä, mitä on saatavilla. Salaatti elää kasvukausien mukaan.

SIIKAA, LÄMMINTÄ PERUNASALAATTIA JA RUOHOSIPULIHOLLANDAISE liite 2

Annos: Siikaa, lämmintä perunasalaattia ja ruohosipulihollandaise

Annosten määrä: 10

Annoskoko: 427g

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
1,75	20	1,40	siika
0,50		0,5	uusia perunoita
0,30	5	0,29	punasipuli
0,15		0,15	kevätsipuli
0,25		0,25	sokeriherne
0,25		0,25	vihreäpapu
0,15		0,15	herne
0,21	5	0,20	shalottisipuli
0,85		0,85	valkoviini
0,01		0,01	valkopippuri
3,75	60	0,15	kananmuna
0,20		0,2	voi
0,01		0,01	ruohosipuli
0,01		0,01	herneenverso
	yht.	4,27	



Kuva 2 Siika ja lämminperunasalaatti (Sirja Pasanen)

Valmistusohjeet:

Hollandaisekastike:

- Sulata voi ja anna heran erottua.
- Kuori ja paloittele shalottisipuli ja laita se kattilaan yhdessä valkopippurin, persiljanvarsien ja valkoviinin kanssa.
- Keitä kasaan niin, että desilitra jää jäljelle, siilaa neste erikseen ja lisää siihen sitruunamehua.
- Erottele munankeltuaiset valkuaisista.
- Kypsennä liemi ja keltuaiset vesihautteessa koko ajan sekoittaen.
- Kun kastike on vaaleankeltainen, lisää voi ja nosta pois vesihautteesta.
- Lisää ruohosipuli.
- Kastiketta voi säilyttää kelmun alla huoneenlämmössä.
- Muista maistella kastiketta koko ajan.

Siika ja lämmin perunasalaatti:

- Pese uudet perunat ja keitä ne, voi jäädä napakoiksi.
- Kun perunat ovat jäähtyneet, viipaloi perunat.
- Upota sokeriherne, vihreät pavut ja herneet kiehuvaan veteen pariksi minuutiksi, mistä siirrät ne jäiseen veteen (näin kasvisten väri säilyy kirkkaana).
- Tässä vaiheessa ota fileoidut siikat jääkaapista, jos ruodot ovat vielä fileessä, nypi ne pois.

- Pilko punasipuli ja kevätsipuli.
- Kuumenna kaksi paistinpannua, lisää nokare voita, laita toiselle pannulle siiat nahkapuoli alaspäin ja toiselle pannulle sipulit, perunat ja kasvikset.
- Kuullota sipulit toisella pannulla, lisää perunat ja anna hetken ruskistua ja lisää lopuksi kasvikset. Anna kasvien vain lämmetä pannulla.
- Paista siikoja pannulla niin kauan kunnes ne ovat melkein kypsiä. Tuoreet siikafileet ”käpristyvät” helposti kuumassa, joten voit laittaa fileen päälle leivinpaperin ja painaa sitä toisella pannulla.
- Käännä siiat pannulla ja nosta heti talouspyyhkeen päälle, lihapuoli alaspäin, jotta nahka rapeutuu.
- Kokoa annos lautaselle, pohjalle lämmin perunasalaatti, päälle ruohosipulihollandaise ja päällimmäiseksi siika nahkapuoli ylöspäin, jotta nahka pysyy rapeana.

KARITSANPOTKAA, VARHAISKAALIPYREE,

liite 3

VARHAISKAALIA JA YRTTI-PUNAVIINIKASTIKE

Annos: Karitsanpotkaa, varhaiskaalipyree, varhaiskaalia ja viini-yrttiliemi

Annosten määrä: 10

Annoskoko: 445g

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aineet
2,4	20	1,90	karitsanpotka
0,01		0,01	sitruuna
0,01		0,01	karkea merisuola
0,01		0,01	lihaliemi tiiviste
		0,05	vettä
0,01		0,01	rypsiöljy
0,05		0,05	sipuli
0,02		0,02	valkosipuli
0,12	10	0,10	porkkana
0,12	10	0,10	palsternakka
0,12	10	0,10	juuriselleri
0,01		0,01	laakerinlehti
0,01		0,01	mustapippuri
0,02		0,02	tuore rosmariini
0,02		0,02	tuore timjami
0,2		0,2	punaviini
0,01		0,01	tuore lipstikka
0,01		0,01	tuore persilja
1,10		1,10	varhaiskaali
0,2		0,3	kerma
0,1		0,2	maito
0,01		0,2	pekoni
	yht.	4,45	



Kuva 3 Karitsanpotkaa ja varhaiskaalia (Sirja Pasanen)

Valmistusohjeet:

Karitsanpotkat:

- Kun alat valmistaa potkia, varmista että jokaista ruokailijaa kohden on 1 potka.
- Hiero karitsanpotkat sitruunalla ja reilulla merisuolla, anna suolaantua kolme tuntia.
- Pilko kasvikset peukalonpään kokoisiksi paloiksi ja paahda niitä kuivalla pannulla.
- Pyyhi potkista suolat ja ruskista lihat pannulla.
- Laita kaikki ainekset pataan ja lisää kiehuva lihaliemi ja loput mausteet.
- Hauduta miedolla lämmöllä, noin 150° c, uunissa noin 3 tuntia niin, että lihat irtoavat helposti luista.
- Siivilöi liemi talteen kastiketta varten.

Pekoni:

- Levitä pekonisuikaleet uunipellille ja laita ne kylmään uuniin. Laita uuni lämpenemään 150° c.
- Paista uunissa kunnes pekoni on rapeaa.
- Anna jäähtyä ja pilko palasiksi.

Varhaiskaali:

- Suikaloi kaali ja lisää se maidon ja kerman kanssa kattilaan. Muista suola!
- Kun kaali on kypsää, ota 2/3 kaalia erilliseen astiaan.
- 1/3 kaalista soseutetaan tehosekoittimessa osan maitokermaliemen kanssa ja tehdään pyree. Lientä lisätään vain sen verran, että kaalin rakenne rikkoutuu ja seoksesta tulee silkkinen pyree.

Viini-yrttiliemi:

- Laita punaviini kattilaan ja keitä kasaan niin, että puolet nesteestä on jäljellä
- Lisää potkien siilattu haudutusliemi ja keitä jälleen kasaan niin, että puolet nesteestä on jäljellä.
- Lisää tuoreet yrtit joukkoon ja anna hautua 10 minuuttia.
- Siivilöi kastike.
- Jos kastike jää löysäksi, voit saostaa kastikkeen maissitärkkelyksellä.
- Juuri ennen esille laittoa käytä 2/3 kaalista pannulla pekonin kanssa.

Kokoa annos lautaselle, pyree pohjalle, suikaloitu kaali pekonin kera seuraavaksi ja potka ja liemi päällimmäiseksi.

MUSTIKKA PANNACOTTA, NAMELAKAA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ

liite 4

Annos: Mustikkapannacottaa, namelakaa ja vaniljajäätelöä

Annosten määrä: 10

Annoskoko: 234g

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
2,0	20	1,6	mustikka
0,3		0,3	kerma
0,2		0,2	maito
0,01		0,01	liivate
0,20		0,15	hienosokeri
0,05		0,03	valkosuklaa
0,10		0,05	vaniljajäätelö
	yht	2,34	



Kuva 4 Mustikkapannacotta (Sirja Pasanen)

Valmistusohjeet:

Mustikkapannacotta:

- Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.
- Jos käytät pakastemustikoita, sulata mustikat, soseuta ja siivilöi ne.
- Kiehauta maito ja kerma kattilassa.
- Lisää mustikkasose ja sokeri.
- Muista tarkistaa maku!
- Nosta liivatelehdet vedestä, purista ylimääräinen vesi pois ja lisää ne seokseen sekoittaen (varmista, että neste on kuumaa, muuten liivate ei liukene nesteeseen).
- Kaada neste annoskuppeihin ja siirrä kupit kylmään, esimerkiksi jääkaappiin.
- Voit halutessasi tehdä pannacotan myös yhteen suureen tarjoiluastiaan. Muista tällöin, että hyytyminen kestää silloin kauemmin.

Namelaka:

- Laita uuni lämpiämään 125 asteeseen.
- Paloittele valkosuklaa.
- Laita valkosuklaa teräksisessä astiassa uuniin.
- Sekoita valkosuklaata noin vartin välein.
- Kun valkosuklaa on kullanuskeaa, siirrä se muovirasiaan ja anna jäähtyä.
- Jäähtynyt suklaa pilkotaan pieniksi muruiksi.

Kun mustikkapannacotta on jähmettynyt, lisää sen päälle namelakaa ja pallo vaniljajäätelöä, tarjoile saman tien.